IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
14 AUG. 1939

REVUE DE VITICULTURE

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

46e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS
1939

— 10 AOUT — N° 2354 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, Avenue de la République, PARIS. - R. C. Seine 74.456

TOUTES INSTALLATIONS DE CAVES...

FRIGORIFICATION DES VINS

CONCENTRATION des VINS par le FROID

(BREVETÉ S. G. D. G.)

POMPES DAUBRON...

...FILTRES DAUBRON

DE 5 A 1.000 HECTOS PAR JOUR

FILTRES · AUTO · SECHEURS

1938 — BREVETÉ S.G.D.G.

600 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

46e Année. - Tome XCI . N° 2.354 Paris, 10 Août 1939

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

DIRECTEUR-RÉDACTEUR EN CHEF
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'École nationale d'agriculture de Grignon

DIRECTEUR-ADMINISTRATEUR :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

DIRECTEURS RÉGIONAUX :

Viticulture : JEAN BRANAS
Professeur de Viticulture à l'École nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : MICHEL FLANZY
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	Étienne HENRIOT-MARGUET, Émile MOREAU
Bourgogne	René ENGEL, Jacques PRIEUR
Bordelais	Georges BORD, Amédée DUFOUX, Robert VILLEPIGUE
Touraine	Charles VAVASSEUR
Anjou	ROSIN, L. MOREAU et E. VINET
Nantais	DE CAMIRAN
Armagnac	LARNAUDE
Charentes	J.-L. VIDAL, René LAFON
Côtes-du-Rhône	Baron LE ROY
Ile-de-France	René SALOMON
Alsace	E. DE TURCKHEIM, E. HÜGEL
Drôme	Dr BONNET
Loire	J. TACHON
Algérie	H. ROSEAU, F. SALIBA
Œnologie	E. BARBET, E. ROUSSEAUX, J. RIBÉREAU-GAYON, MOREAU et VINET, BOUTARIC, L. MATHIEU
Législation	Alfred HOT
Économie viticole	DE VIGUERIE, Marthe TARDY, Mme Ch. DROUARD

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

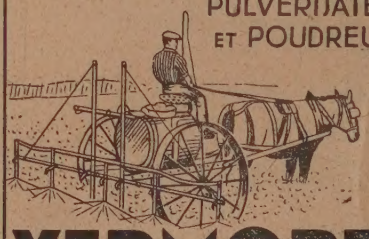
Téléphone : Odéon 10-32

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : Paris 609-05

LUTTEZ contre
le **DORYPHORE**

AVEC LES
PULVÉRISATEURS
ET POUDREUSES



VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE • (RHÔNE)
Société Anonyme au Capital de 8000000 de Francs.
Catalogue gratuit sur demande

MACHINES VITICOLES

" L'IDÉALE "

Marque déposée
(Breveté S. G. D. G.)

PULVÉRISATEURS
à TRACTION

R. C. Libourne n° 11.506 B

Etabl. MIRANDE & DUCOS

Constructeurs

St-LAURENT-St-EMILION (Gironde)

Téléphone 1

S. A. R. L. au Capital de 200.000 fr.

Catalogue général envoyé à toutes demandes

des ÉCONOMIES... toutes trouvées

PROFITEZ
DES NOMBREUSES
FACILITÉS
que la **SNCF**
met à votre disposition

Pour VOS VOYAGES avec

- le billet de **WEEK-END, 50 %** de RÉDUCTION.
- le billet de **40 JOURS, 20** ou **25 %** de RÉDUCTION.
- le billet de **FAMILLE, 75 %** à partir de la 3e PERSONNE.
- le billet de **GROUPE, 50 %** de RÉDUCTION.
- le billet avec **TRANSPORT GRATUIT de L'AUTO.**
- la carte de **LIBRE EXCURSION 300** km. GRATUITS. libre circulation sur toutes les lignes d'une zone choisie.
- le billet combiné **fer-car.**
- le billet circulaire, etc...

Pour VOS TRANSPORTS avec

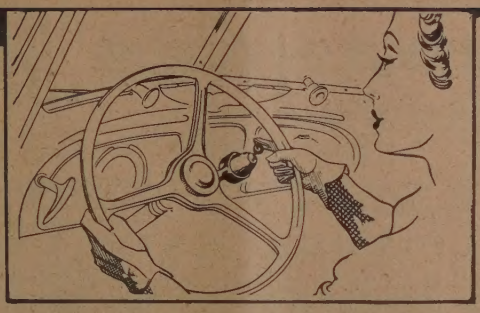
LES COLIS AGRICOLES

dont le tarif spécial à prix réduit permet de se procurer des denrées fraîches à meilleur marché en les faisant venir...

DIRECTEMENT DE LA FERME OU DU PORT
LIVRAISON GRATUITE A DOMICILE

Renseignez-vous dans les Gares et Agences de la

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS



La Boîte électromagnétique

Peugeot

Cotal 4 vitesses

est de l'avis des techniciens qualifiés le plus important progrès qui ait été réalisé depuis des années pour l'agrément de conduite d'une automobile.

•

Essayez-la sur 402 B ou 402 B Légère

L'HÉLIOSOL

Cent pour cent d'Alcools Terpéniques sulfonés

LE MOUILLANT qui s'impose

FABRICANT : Les Dérivés Résiniques et Terpéniques,
40, Rue des Carmes, Dax.

AGENTS

Algérie { **Bougie, Alger, Oran** = **Union Cale Agricole** – **Constantine, Bône, Philippeville** = **Dubois, Engrais, Bône**

Tunisie, Nord Africain Commercial, 17, Rue d'Angleterre, Tunis

France { **Champagne : Syndicat Agricole et Viticole d'Épernay, 4, Rue Placet, Épernay.**
Bourgogne : Legrand-Bouillet, 1, Petite Place Carnot, Beaune.
Midi : M. Calzergues, Rue Coste-Reboult, à Carcassonne.

VENDANGES 1939

Les meilleurs vins sont obtenus par la

fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du SULFIPHOSPHATE TELLE et des LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN

LE SULFIPHOSPHATE TELLE

Renfermant par litre 200 gr. d'Anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate bi-ammonique pur assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des Levures multipliées

LES LEVURES MULTIPLIÉES "WEINMANN"

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux : on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités ou sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constitués par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement sans préparation de levain.

Demandez la Notice Vendanges, envoyée franco sur demande à

INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE

Anciens Etablissements F. TELLE Successeur de I. WEINMANN

ÉPERNAY (Marne)

MÉTABISULFITE
de Potasse

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL POUR ŒNOLOGIE

GROS CRISTAUX :—: CRISTAUX CALIBRÉS :—: POUDRE

MARQUE **LA GRAPPE** DÉPOSÉE

en fûts 100 - 50 - 25 kilos Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS

(Anc. Etablis. Louis DESCHAMPS)

JOUY-EN-JOSAS (Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL POUR LE MIDI :

R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

(200 gr. Soufre total par litre)

ANTICRYPTOGAMIQUE - INSECTICIDE - MOUILLANT

30 ANNÉES DE SUCCÈS

Des milliers d'attestations

contre Oïdium, Mildiou, Acariose, Court-Noué, Insectes

et son dérivé arsenical liquide

LE CARSOL

(35 gr. arsenic et 150 gr. de Soufre total par litre)

contre Cochylis, Eudémis, Pyrale

S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable. Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout

Notices franco

Institut Œnologique de Champagne - Epernay (Marne)

Succursale à SAUMUR, 24, rue Saint-Jean. — P. GAUGAIN, Directeur
Agents Dépositaires : MM. FAFUR, à Cuxas-d'Aude (Aude)
M. C. TRONCHE, à Saint-Denis-Martel (Lot)
et dans les principaux centres viticoles

Depuis 1743

MOËT & CHANDON

règne sur le champagne

BRUT IMPÉRIAL 1928
WHITE STAR
CRÉMANT SEC
CARTE BLEUE — CARTE BLANCHE
QUART MOËT

votre fournisseur en tient depuis toujours

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON

DEUX SIÈCLES DE PERFECTION

Maison fondée en 1743.

EPERNAY

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français

Téléphone : 21-81

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

20 USINES ET NOMBREUX CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 598 B. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat, par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus. sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

C'est tellement plus facile

de prendre à temps le bon billet de la

LOTERIE NATIONALE

VOLCK

Marque déposée

◈

Puissant insecticide à base d'huiles blanches minérales.

Pour tous renseignements sur l'emploi des produits VOLCK dans la lutte contre la pyrale et les vers de la grappe,

Écrire au département VOLCK

Standard Française des Pétroles

82, Avenue des Champs-Elysées
Paris (8e)

BEAU GRAIN
GRENIER PLEIN

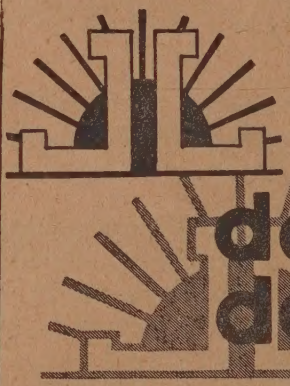
BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris-8e



des vins de qualité

Pour pouvoir être défendus, les vins doivent avoir le moins possible d'acidité volatile, le plus possible d'alcool, d'acidité fixe et d'extrait.

Toutes ces qualités, le SULFOPHOSPHATE HUBERT les fait acquérir, en même temps qu'une belle couleur et une parfaite tenue.

Vinifiez donc au SULFOPHOSPHATE HUBERT garanti contenir : 220/240 grs de gaz sulfureux chimiquement pur et entièrement libre, 225 250 grs de phosphate diammonique cristallisé pur.

Seul fabricant :

LA LITTORALE

BEZIERS

46e Année. - Tome XCI — N° 2.354 — Paris, 10 Août 1939

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

J. Dujardin-Salleron . . . . . Olivier de Serres (1539-1619). Célébration de son quatrième centenaire 121

P. Desaymard . . . . . Le monde rural dans le passé de la France 124

Pierre Caziot . . . . . L'évolution de la valeur de la terre en France depuis 1936. 128

Actualités

Michel Flanzy . . . . . Chronique d'œnologie méridionale : Conseils pour la vendange et la vinification 132

R. C. . . . . Chronique viticole méridionale 134

Emile Moreau . . . . . Nouvelles du vignoble champenois 136

Le Conseil national économique et l'organisation du marché des vins. — Les dispositions fiscales des nouveaux décrets-lois. — La Foire aux haricots d'Arpajon. — Le mois d'août sur les bords du Rhin. — École Nationale d'Agriculture de Rennes . . . 138

Revue Commerciale :

Cours des vins 143

Cours des principaux produits agricoles 144

OLIVIER DE SERRES

1539-1619

Célébration de son quatrième Centenaire. Quelques extraits de ce qu'il a écrit sur le Vin dans son **Théâtre de l'Agriculture en 1600**

La célébration du quatrième Centenaire d'Olivier de Serres, le père de l'agriculture française (1539-1619), m'a donné l'idée de sortir de ma bibliothèque de vieux bouquins d'œnologie rétrospective, auxquels les programmes publiés par le Comité national Olivier de Serres, Maison des Chambres d'Agriculture de Paris, vont donner un regain d'actualité : le *Théâtre d'Agriculture* et *Mesnage des Champs* publié par ce savant agronome en 1600 et dont 16 éditions successives publiées en français, en anglais et en allemand, ont établi la légitime réputation.

L'édition que je possède date de 1675, c'est une des dernières, mais elle a le mérite d'être la plus complète et de contenir des chapitres sur le mûrier qu'Olivier de Serres avait publiés à la suite de la première édition.

Le troisième *lieu* de ce curieux ouvrage qui comprend plus de 900 pages et huit livres a pour titre :

De la culture de la vigne pour avoir des vins de toutes sortes, aussi des passerilles

et autres gentillesses des raisins. Ensemble de se pourvoir d'autres boissons pour les endroits où la vigne ne peut croître.

Le 1er chapitre a pour titre : .

*Qualités du vin, lieux célébrés pour l'accroist d'*iceluy *et le profit de la vigne.*

On ne peut parcourir ce texte rédigé en vieux français de l'époque, dont nous allons citer quelques extraits, sans l'admirer, sans regretter pour ce qui concerne particulièrement la vigne et le vin, qu'on ne puisse reproduire, en entier, ce chapitre qui ne compte pas moins de 100 pages.

On verra, d'après la sélection des phrases sur ce sujet que nous avons faite, quel intérêt peut présenter pour le lecteur l'étude de ce curieux ouvrage.

LIVRE TROISIÈME. — CHAPITRE PREMIER

L'éloge du Vin

« Après le Pain vient le Vin, second aliment donné par le Créateur à l'entretien de cette vie, et le premier célébré par son excellence. Il est employé, non seulement au vivre des hommes, mais aussi à la guérison de plusieurs maladies avec admiration pour la diversité de ses effets. Car, il échauffe le corps, mis au dedans par la bouche et le refroidit appliqué par dehors en cataplasme. Bu en petite quantité, éveille et fait revivre celui qui par défaillance de cœur se meurt ; et bu en grande quantité endort et tue l'ivrogne, devenant instrument de toute intempérance pour ceux qui en abusent dissolument et au contraire éguise l'esprit, pris selon son légitime usage. Chanter les louanges du Vin et prêcher ses vertus n'est pas le sujet de ce discours : c'est pourquoi, nous contentant de ce qui a été touché, nous viendrons au moyen pour le faire produire en toute abondance et perfection de bonté.

« Dieu pourvoyant à la nécessité et à la volupté de l'homme lui a donné tant de sortes de raisins différents en figure, couleur et saveur, que la contemplation en est admirable et le récit impossible tant la variété de ce fruit est grande. »

Olivier de Serres cite ensuite les excellents vins produits en France et n'oublie pas ceux de Villeneuve-de-Berg, sa patrie dit-il.

CHAPITRE VI

Préparation aux vendanges

« Si la vigne au cours de son maniement demande beaucoup de science et de diligence, c'est en ce point de la vendange où ces choses sont nécessaires pour tirer en perfection de bonté et d'abondance, le fruit que Dieu par là nous distribue. Ce n'est pas en la cave du grossier paysan quoique situé en pays de bon vignoble, que communément l'on trouve les plus précieux vins, mais chez les gens de bon esprit, lesquels en rapportent cette louange : *Que celui*

est estimé homme de bien qui a de bon vin. De là, est aussi tirée cette maxime : *Qu'une seule fois l'année l'on se doit apprêter à boire.*

« Suivant laquelle on voit, en temps de vendanges, éloigner des grandes villes les Présidents, Conseillers, Bourgeois et autres notables personnes pour aller aux champs, à leurs fermes pourvoir aux vins, aimant mieux prendre cette peine pour être bien abreuvés que l'être mal en épargnant ce peu de soucis qu'il y a en ce ménage. »

Suit une longue description des précautions à prendre pour faire la vendange, sur la propreté du matériel de cave, des celliers, qu'aucune mauvaise senteur n'y sera apportée, de peur de la communiquer au vin, comme lards, huiles, laines, oignons, pastenades, raves, choux cabus, châtaignes, pain chaud, cocons de vers, soie et autres choses que plusieurs ménagers imprudents et non scrupuleux reposent dans leurs caves au détriment de leurs vins. Pour la même cause les celliers et caves seront situés à l'endroit de la maison le plus net, éloigné des retraits, cloaques, étables, poulaillers, bains, tours et autres lieux puants.

Le chapitre VII sur la Vendange n'est pas moins curieux à lire ainsi que ceux qui suivent. Façonner les vins rouges et blancs, tenir constamment les tonneaux pleins, les cuves bondées durant que le vin y séjourne. Le livre troisième sur la Vigne et le Vin comprend près de 100 pages.

LIVRE V

A propos du mûrier et du ver à soie

Dans le livre V, dans lequel Olivier de Serres consacre un long chapitre au Mûrier et au Ver à soie, il fait quelques allusions curieuses que nous croyons intéressant de reproduire.

CHAPITRE XV

La cueillette de la soie par la nourriture des vers qui la font

« Le gouverneur de ces magnifiques animaux (les vers à soie) n'oubliera de boire un peu de vin dès le grand matin, avant que se mettre en œuvre, afin qu'en communiquant l'odeur de cette liqueur aux vers, il les préserve de toute puanteur spécialement de la mauvaise haleine des personnes (plus forte étant à jeun qu'après avoir mangé) que ces animaux craignent beaucoup. » (Page 424.)

(1) Dans son chapitre sur le Ver à Soie, Olivier de Serres recommande de tremper dans du vin la graine avant que la mettre à couver. Le vin le plus exquis est recommandé, malvoisie ou autre, la bonne graine la plus pesante va au fond, la plus légère reste au-dessus à cause de quoi elle est retirée comme mauvaise (p. 417).

CHAPITRE XVI

La préparation de l'écorce de mûrier blanc pour en faire du linge et d'autres ouvrages

« Le mûrier est un arbre rempli de la bénédiction de Dieu qui, en cette seule plante donne à toutes sortes d'hommes et états, ces belles matières pour les habiller et meubler selon leurs affections. La terre propre au mûrier pour porter digne nourriture au ver est celle même que la vigne désire. Le Vin est salutaire au ver, le fortifiant, le préservant et le guérissant de maladie. Et comme la vigne commence à produire bon vin en sa cinquième ou sixième année, aussi en semblable âge le mûrier commence à porter feuille très bonne, à bien nourrir le bétail.

« Ayant fait marcher de compagnie ces excellentes plantes, il ne sera pas mal à propos, en continuant de représenter leurs sympathies, de dire que, comme l'esprit de vin par distillation, se convertit en eau-de-vie, aussi la quintessence du mûrier se rapportant à la feuille est de là alambiquée par le ver, qui la convertit en soie. »

Villeneuve-de-Berg, dans l'Ardèche, pays natal d'Olivier de Serres, a célébré, du 7 au 10 juillet, le 4e centenaire de son illustre enfant qui, jusqu'à l'âge de 80 ans, a habité et cultivé le domaine du Pradel. La municipalité de cette ville y posa, pendant les fêtes, une plaque commémorative en son souvenir et aussi en souvenir de la visite qu'y fit un célèbre agronome anglais, Arthur Young, qui fut reçu le 20 août 1789 par le Conseil de l'Hôtel de Ville de cette localité. Il a lui-même longuement donné des curieux détails sur cette réception dans le compte rendu d'un voyage qu'il fit en France de 1787 à 1790 (1). Les détails qu'il donne aussi sur la Vigne et le Vin dans les pays qu'il a visités à cette époque sont amusants à lire. Nous en reproduirons quelques extraits dans un prochain article.

J. Dujardin-Salleron.

LE MONDE RURAL DANS LE PASSÉ DE LA FRANCE

La commémoration de la naissance d'Olivier de Serres, parmi les rappels de faits notoires ou de personnages illustres que nous a apportés l'année 1939, sera particulièrement chère au cœur des « terriens ». La personnalité si forte du gentilhomme vivarais, son œuvre si attachante, méritaient à elles seules un tel hommage. On a voulu lui donner une partie encore plus grande en l'étendant à toute l'agriculture française du passé, glorifiée dans la personne de son plus parfait représentant.

A cet égard, la manifestation la plus caractéristique est bien l'Exposition ouverte de juin à septembre à la Bibliothèque Nationale sous le titre si heureu-

(1) Voyages en France pendant les années 1787 à 1790 entrepris plus particulièrement pour s'assurer de l'état de l'agriculture, des ressources et de la prospérité de cette nation (1793), 3 volumes in-8.

sement choisi : « Les Travaux et les Jours » ; elle évoque le souvenir d'Olivier de Serres et de ses contemporains ; et, par delà, l'œuvre de ses prédécesseurs, qu'ils fûssent bergers ou laboureurs ou bien ceux qui s'appliquaient à faire progresser cet art de l'agriculture dont Bernard de Palissy a dit qu'il n'était « nul art au monde auquel soit requis une plus grande philosophie ».

Si l'Exposition de la rue de Richelieu nous ouvre de vastes perspectives sur le passé, elle en ouvre sur l'avenir qui sont si riches de promesses qu'on ne saurait les passer sous silence.

Rendre compte de l'Exposition serait long et malaisé. Le mieux à dire, c'est qu'à tous points de vue elle mérite d'être visitée. Et ceux qui ont conscience des valeurs et des beautés de la vie rurale s'y rendront avec l'âme des pieux pèlerins... Les organisateurs de l'Exposition ont fait un effort courageux en présentant au cœur de Paris cette évocation des humbles choses de la terre et en y conviant un public qui trop souvent en a perdu le sens. Courage du paysan, qui sème dans l'espoir lointain des moissons. Il faut que les bonnes terres puissent être emblavées ! Le visiteur « sérieux » ne manquera pas de se munir du catalogue qui constitue à lui seul un véritable ouvrage. Les commentaires d'ensemble et les notes explicatives sont rédigés par M. M. Marcel Bloch, Robert Brun, Emile A. van Moé, André Varagnac, Charles Parain et Charles Bost. Ils donnent tout leur sens historique ou technique aux objets exposés qui, sans eux, n'auraient que le charme des œuvres d'art ou des curiosités de musée.

Ces objets, ce sont d'abord les souvenirs d'Olivier de Serres : éditions, dessins, objets de famille au centre desquels trône l'exemplaire fameux du *Théâtre de l'Agriculture* frappé aux armes d'Henri IV. Une autre partie de l'Exposition est réservée aux agronomes antérieurs à Olivier de Serres : les agronomes latins, Pierre de Crescens et son livre des *Prouffits champètres et ruraux*, honneur de la « librairie » de Charles V, Charles Estienne et Jean Liébault, Antoine Mizault, enfin Bernard de Palissy qui appliqua peut-être autant de génie et de foi à l'agriculture qu'à l'art de la céramique. L'œuvre de « l'Inventeur des Rustiques figulines du Roy » est d'ailleurs représentée par quelques pièces qui sont un des attraits de l'Exposition.

La troisième partie est consacrée à l'évocation par les arts graphiques de toute la vie paysanne antérieure au XVII^e siècle.

Ainsi que le note le catalogue, ces documents, soit maladresse, soit recherches de style des auteurs, ont une valeur très inégale. Mais certains, en particulier les miniatures du XV^e siècle abondent en notations exactes qui, dans les illustres *Très riches heures du duc de Berry* ou les *Heures de Rohan* ont en outre une valeur artistique comparable aux plus belles réalisations de l'architecture de la même époque. Ces dossiers et enluminures se trouvent tout naturellement groupés selon les mois de l'année qui voient se dérouler tout le cycle des travaux ruraux. Ils sont également groupés selon qu'ils figurent l'activité du vigneron, du laboureur ou du berger. Encadrant cette exposition, quelques objets du folklore paysan rappellent que s'ils sont encore en usage dans nos campagnes, bien avant Olivier de Serres ils servaient sous la même forme aux mêmes

emplois. A côté de quoi, l'image d'une charrue polysoc dirigée par un treuil prouve que le progrès technique lui aussi est de tous les temps.

Enfin on a fait une mention des fêtes qui tenaient une si large place dans la vie rurale. Ces fêtes sont d'abord celles de la liturgie chrétienne qui rappellent aux fidèles la vie de l'Homme-Dieu ; ce sont aussi les fêtes d'origine « païenne » qui sont restées très vivaces parce qu'elles mettaient dans une communion mystérieuse les grands événements de la vie humaine et le déroulement annuel du cycle de la nature. Avril et mai, ce sont les fleurs qui s'épanouissent aux arbres et dans les cœurs ; juillet et août, c'est la maturité des récoltes et la reconnaissance de l'homme aux dons de la nature ; septembre et octobre, ce sont les derniers fruits, les vendanges et les glandées et ainsi l'image de la mort. C'est pourquoi le porc pour qui étaient récoltés les glands est, nous dit-on, l'animal marqué du signe funèbre. Décembre et janvier associent les joies de Noël à celles des labours et des semailles terminés. Et, en attendant qu'avril ramène le temps des idylles, février et mars, mois du Carnaval, sont consacrés aux farces et à la célébration des infortunes conjugales. Ce sont bien tous les sujets de l'éternelle comédie humaine.

C'est en mettant en valeur ce côté attachant et si évocateur de la vie paysanne que l'Exposition de la Bibliothèque Nationale nous ouvre des voies nouvelles. Certes, depuis longtemps, les folkloristes et les linguistes ont jeté des coups de sonde dans l'histoire de nos campagnes. Mais souvent aussi avec des points de vue très étroits. Jamais encore on n'avait envisagé de faire connaître au grand public tous ces aspects du monde rural, avec le concours d'historiens, au sens le plus complet du mot. Or, ainsi que le note M. Marcel Bloch, cette Exposition n'est qu'un point de départ. Des remarques qu'elle pourra susciter de la part des visiteurs, les organisateurs espèrent recueillir une information utile aux recherches qu'ils se proposent de poursuivre et dont ils nous donnent les directions.

Que des intellectuels portent ainsi leur regard sur des hommes et des choses obscurs et souvent méprisés, c'est un événement très heureux et la réparation d'une trop longue injustice. Le grand public n'ignore plus le rôle économique de l'agriculture : que, par exemple, la production d'une céréale secondaire comme l'avoine a, pour notre pays, une importance presque égale à celle de toute l'industrie automobile. Mais l'âme paysanne, soit qu'on la charge des traits les plus noirs, soit qu'on la pare des charmes d'une nature qui serait toujours printanière, reste méconnue. Elle est en réalité diverse et compliquée, mais toujours originale. C'est ainsi qu'on fait parfois un hommage aux vertus paysannes quand on loue la ténacité d'un artiste ou d'un savant, considérée comme la qualité dominante du paysan. Cet éloge altère la vérité. L'hérédité paysanne des créateurs intellectuels se retrouve moins dans l'énergie que dans le fait même de la création.

Quelle activité prédispose mieux l'homme à créer que celle du paysan qui, tout au long de l'année, travaille et lutte pour la récolte de quelques jours ? Quel terrain est plus favorable à l'observation réfléchie que le champ où tout un monde vivant se développe sous le contrôle de l'homme ? Il y a des contre-

parties. Trop isolé ou insuffisamment instruit, le paysan ne retire pas tout le fruit de ses observations ; ses craintes et ses échecs de chaque jour peuvent diminuer son ressort intellectuel, le pousser à la résignation, sinon au fatalisme ; enfin la pensée qu'un bien péniblement acquis peut lui être enlevé en un instant fait naître en lui cette âpreté au gain qui lui est si souvent reprochée. Il n'empêche que selon l'expression d'Henri Pounat « toucher terre » c'est le moyen le plus sûr de retrouver la source des vertus les plus solides, les plus fécondes et peut-être les plus brillantes de notre race. Il n'est pas inutile de le répéter. Il serait meilleur encore que ceux qui ont la charge d'éduquer les enfants de la classe paysanne soient convaincus de toutes leurs responsabilités. Ils travaillent à former une élite paysanne qui est l'origine plus ou moins lointaine des autres élites.

Autre point de vue : on a écrit que la France avait été créée en mille ans par ses quarante rois et, par controverse, qu'elle avait été créée en mille ans par son peuple. Il est évident que la naissance d'un Etat, son développement, son organisation et sa défense sont une œuvre politique dont il faut rendre hommage aux hommes politiques. Notons qu'en l'occurrence, cette œuvre si patiemment menée est bien une œuvre conduite selon les méthodes du paysan. Le Pré carré, rêve royal, est l'ambition de tout homme de la terre. Mais les gouvernements ne mettent en œuvre des hommes et des richesses qu'autant qu'ils existent. On ne peut douter que la paysannerie française ait eu une large part dans l'édification de la maison France. Ainsi l'histoire rurale doit nous apporter des faits très utiles à la connaissance de notre histoire politique.

On s'apercevra en outre, que contrairement à ce qu'une histoire trop simpliste nous enseigne, la création de la France n'a pu se réaliser dans des conditions où la plus grande partie de son peuple eût été opprimé. Sans doute, dans le passé les moyens de répression étaient puissants, mais les moyens de défense ne l'étaient pas moins. Nos campagnes ont connu de terribles misères. Périodes sombres qui ont d'ailleurs suscité des mouvements de révolte plus ou moins violents et produit une évolution économique et sociale très étendue. Déjà, M. Marcel Bloch dans son magistral ouvrage : *Les caractères originaux de l'Histoire rurale française* » en a tracé les lignes essentielles. Mais en dehors des périodes de troubles, il y a eu, n'en doutons pas, des périodes plus nombreuses et plus longues où le paysan, serf ou colon, a connu la prospérité. On doit juger de ces choses avec les yeux du temps et considérer que ce qui nous apparaît comme un état de misère était alors parfaitement supporté. Sait-on qu'à l'heure actuelle beaucoup de paysans refusent d'être endormis pour des opérations douloureuses ? C'est là un signe tout à fait révélateur d'une psychologie très différente de celle de l'homme des villes : d'une sensibilité sans doute moins vive, mais aussi d'un sang-froid et d'une endurance dont la guerre a apporté également d'innombrables témoignages.

Ainsi l'histoire de la vie rurale, indépendamment de son intérêt technique et professionnel propre, doit projeter sur nos connaissances de l'homme, des faits politiques et sociaux, de vives et très utiles lumières.

Depuis quelques années, son étude a été entreprise par des historiens qui

font autorité et qui ont su faire appel à la collaboration des géographes, des ethnologues, des agronomes et même des poètes. Car il faut entraîner les foules!

L'Exposition de la Bibliothèque Nationale nous montre ce qu'ils ont déjà acquis et ce qu'ils veulent acquérir. Ils sont partis sous les meilleurs auspices. Souhaitons-leur longue et bonne route.

P. DESAYMARD,
Ingénieur-agronome.

L'ÉVOLUTION DE LA VALEUR DE LA TERRE EN FRANCE DEPUIS 1936 (1)

La dernière étude que j'ai faite sur la valeur de la terre en France remonte au mois de février 1936 ; l'Association des anciens élèves de l'Institut National Agronomique avait consacré à la propriété rurale la série de conférences qu'elle organisait chaque hiver avec le concours de la Direction de l'École. Ce furent les dernières, car les événements qui survinrent ne permirent pas de les continuer.

Depuis, trois années se sont écoulées, au cours desquelles nous avons traversé une crise politique redoutable, dont la conséquence la plus apparente a été la chute rapide et profonde de la valeur du franc tombé, en valeur d'avant-guerre, de 20 centimes à 8 centimes et demi environ.

Quelle a été l'importance de la réaction sur les valeurs terriennes de la série de dévaluations survenues en deux années ? Pour qu'elles aient conservé la même importance relative, il faudrait qu'elles aient plus que doublé.

Comme nous le verrons à la fin de cette étude, la hausse moyenne qui s'est produite est très loin de cette proportion, et elle correspond, en réalité, à une forte chute en valeur absolue, c'est-à-dire exprimée en or.

C'est là un fait qui peut être constaté pour les autres éléments de la richesse française. A Paris, les immeubles de rapport se vendent à des prix à peine aussi élevés qu'en 1935-1936 ; quant aux immeubles de luxe, comme les hôtels particuliers, leur valeur se volatilise de plus en plus, par suite de la diminution continue des fortunes.

Pour les valeurs à revenu variable qui comprennent toutes les actions des Sociétés financières, industrielles et commerciales, en partant de l'indice 100 en 1928, calculé sur 300 valeurs, on était à 44,8 en 1935 et à 50,2 en 1938, soit une hausse en valeur apparente de 12 p. 100 entre 1935 et 1938, correspondant à une chute, en valeur absolue, de 50 p. 100.

Par rapport à l'indice 100 en 1913, les variations de ces mêmes valeurs sont les suivantes :

1928	415
1929	507
1930	437
1931	308

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture, 7 juin 1939.

1932	245
1933	232
1934	194
1935	186
1936	180
1937	227
1938	208
Avril 1939	228

Nous avons cru nécessaire de citer ces chiffres pour montrer combien a été profond le bouleversement amené par l'expérience sociale qui a été tentée en 1936-1937. En 1936, la valeur or moyenne de ces actions représentait 36 p. 100 de la valeur 1913 ; en 1938, elle n'était plus que de 16 p. 100.

Les dernières dévaluations ont provoqué des réactions toutes différentes de celles qui se sont produites au moment de la dévaluation de 1926. Celle-ci fut précédée et suivie d'une forte poussée de toutes les valeurs, et notamment des valeurs foncières considérées alors comme des valeurs de refuge ; les années 1927, 1928 et 1929 furent caractérisées par une prospérité extraordinaire dans toutes les branches de l'activité nationale. C'est ainsi que les valeurs à revenu variable atteignirent en 1929 la parité or d'avant-guerre. La crise amorcée en 1930 n'est venue réellement qu'en 1931, c'est-à-dire avec près de deux années de retard sur la crise qui a sévi en Amérique.

Les dévaluations de 1936-1937 sont survenues dans une ambiance générale tellement inquiétante qu'elles n'ont même pas réussi à « dopper », pendant de brèves périodes, notre économie. L'épargne s'est trouvée désemparée ; elle a constaté que les valeurs refuges qui paraissaient les plus solides, comme la terre ou l'immeuble de rapport, étaient au moins aussi menacées que les autres valeurs, puisque la destruction de la propriété était inscrite, sinon dans le programme du Gouvernement, tout au moins dans celui d'un certain nombre de ses membres. D'où la ruée vers l'or et vers les dépôts dans les banques étrangères.

En 1926, une grande partie de la masse des capitaux mobiles ou disponibles, qui existe toujours et qui représente les disponiblités de l'épargne, cherchait à s'employer en immeubles : terres ou maisons ; en 1936-1937, elle négligea presque complètement cette catégorie d'investissements.

La situation de la propriété rurale s'est trouvée singulièrement aggravée par certaines mesures sociales. La loi des quarante heures a vidé nos campagnes d'une masse d'ouvriers et de petits cultivateurs qui sont allés à l'usine ou dans les chemins de fer ; les dépenses d'entretien des bâtiments ont été doublées en passant au coefficient 10 ; les grèves violentes qui se sont produites dans les régions de grande culture ont provoqué autant d'inquiétude chez les propriétaires que chez les exploitants. C'est ce qui explique le peu d'empressement des acquéreurs durant ces deux années de crise générale vers les propriétés d'une certaine importance.

Toutefois, une poussée vers la hausse s'est manifestée dans certaines régions comme la Normandie, la Bretagne et la Flandre, sous l'action des achats de cultivateurs qui préfèrent, avec raison, le placement terrien à tous les autres.

Ailleurs, comme dans le Languedoc viticole, l'amélioration est venue d'un

assainissement progressif du marché du vin. Nous en reparlerons plus loin. Mais ce n'est guère qu'à partir du début de 1938 que la hausse que nous pouvons constater maintenant s'est produite d'une façon certaine. Elle a coïncidé avec le changement si extraordinaire survenu dans notre atmosphère nationale depuis un peu plus d'une année. L'épargne a repris confiance et, de nouveau, la terre est considérée comme une valeur solide.

La notion de valeur refuge a pris un caractère beaucoup plus direct et bien plus immédiat à la suite du danger de guerre qui est apparu brusquement en septembre dernier ; un très grand nombre d'habitants de l'Est et du Nord, et aussi des parisiens, ont cherché à acquérir non seulement des résidences dans l'Ouest et le Centre, mais des domaines ruraux. Ce qui fait que, dans certaines régions particulièrement recherchées, comme la Normandie, on ne trouve plus rien à vendre.

Avant d'analyser plus complètement la situation foncière actuelle, je dois dire quelques mots d'une catégorie un peu spéciale de biens ruraux : les châteaux.

Les églises et les châteaux qui nous viennent des siècles passés constituent l'une des plus belles parures de notre pays et un élément important de notre patrimoine national.

Malheureusement, les châteaux imposent des charges très lourdes à leurs possesseurs et, pour cela, ce sont des immeubles indésirables. Leur valeur vénale est pratiquement nulle et on pouvait se demander avec inquiétude qui pourrait se charger dans l'avenir de l'entretien de ces anciennes demeures qui contribuent tant à la beauté de nos campagnes françaises.

Depuis une année, ils retrouvent des acquéreurs : ce sont des banques, des sociétés d'assurances, des sociétés industrielles, qui en ont acheté un assez grand nombre pour y placer leurs titres et leurs archives et même, en cas de besoin, pour y installer momentanément leur siège social.

En ce qui concerne les biens ruraux proprement dits, l'amplitude de la progression des valeurs varie avec les régions, la nature des biens et l'état des bâtiments.

La situation foncière que j'ai décrite à la veille de la guerre dans *La valeur de la Terre en France* n'a guère changé dans son aspect général. La solidité terrienne de la Flandre et des provinces de l'Ouest s'est maintenue et avec une amélioration notable dans certaines parties de la Normandie. Le Bourbonnais fait exception à cette règle ; dans ce pays où le métayage domine, la propagande marxiste s'exerce avec intensité ; elle est parvenue à modifier sensiblement la mentalité d'une partie de la population rurale, et cela influe beaucoup sur les valeurs foncières.

C'est pour une raison inverse, s'ajoutant à la richesse naturelle du sol, que la Normandie est la région française où la valeur de la propriété rurale a, au cours de la période que nous étudions, progressé le plus fortement. Le paysan normand est profondément réfractaire à la propagande marxiste ; d'autre part, il considère la terre comme le meilleur et le plus solide des placements.

Il n'est donc pas étonnant que les acheteurs du Nord de la France et de Paris, s'ajoutant aux acheteurs locaux, se soient portés naturellement vers cette région. En raison du petit nombre de propriétés à vendre, les prix ont monté très vite.

En 1932, nous avons eu à évaluer quelques fermes d'importance moyenne dans le pays de Caux, entre Le Havre et Dieppe, zone de culture et d'élevage ; leur valeur atteignait 10.000 francs l'hectare. Il y a quelques mois, nous sommes revenus dans les mêmes communes et nous avons constaté que les mêmes fermes auraient pu être vendues entre 15 et 20.000 francs l'hectare. La hausse constatée atteint et dépasse 50 p. 100 ; par rapport aux valeurs d'avant-guerre, on est au coefficient 6 et c'est là, je crois, le coefficient de hausse le plus élevé que l'on constate en France. Dans les autres pays normands et notamment dans le pays d'Auge, le Bessin et le Cotentin, la situation est presque la même. Dans une des meilleures communes d'herbage du pays d'Auge, une propriété qui avait été acquise un million en 1936 s'est vendue récemment 1.500.000 francs. Il s'agit presque toujours, pour des biens aussi importants, d'acquéreurs venant de Paris ou du Nord.

En Bretagne, pays à population rurale nombreuse, la situation foncière s'est toujours maintenue bonne ; on notait cependant, voici deux années, dans certaines parties des Côtes-du-Nord, zone de Guingamp, notamment, des symptômes de fléchissement. Ils ont disparu et, partout, les ventes sont aisées, avec des prix en hausse. En Vendée, nous avons constaté, il y a quelques années, dans la région de La Roche-sur-Yon, une crise foncière très apparente ; elle s'est effacée et, là aussi, la reprise des valeurs est très sensible. On note des progressions du même ordre dans l'Anjou, le Maine, le Perche.

Dans la région de Paris, en Brie, les valeurs sont restées presque stationnaires durant la période de troubles sociaux ; depuis un peu plus d'une année, on constate un mouvement très net de hausse. La Brie est un pays où la qualité du sol varie beaucoup : terres humides et froides du Châtelet-en-Brie, riches limons de Lieusaint, Brie-Comte-Robert et Mormant ; terres moyennes de Nangis. Les valeurs par fermes varient, suivant qualité, de 3.500 à 10.000 francs l'hectare, au lieu de 1.000 à 2.800 francs l'hectare en 1914 ; le coefficient de hausse est compris entre 3 et 4. Telle ferme de première qualité que l'on aurait vendue 7.000 francs l'hectare en 1936 atteindrait aujourd'hui 10.000 francs l'hectare. On vend bien plus aisément une bonne ferme à prix élevé qu'une mauvaise ferme à prix bas, et cela est normal.

En Beauce et dans le Perche, on observe des progressions de même ordre ; voici quelques mois, dans la région de Châteaudun, j'ai noté des ventes de fermes allant jusqu'à 5.000 francs l'hectare, au lieu de 3.500 francs l'hectare en 1936.

(*A suivre*) PIERRE CAZIOT

ACTUALITÉS

Michel FLANZY : Chronique d'œnologie méridionale. Conseils pour la vendange et la vinification
R. C. : Chronique viticole méridionale
Emile MOREAU : Nouvelles du vignoble champenois
Le Conseil national économique et l'organisation du marché des vins
Les dispositions fiscales des nouveaux décrets-lois
La Foire aux haricots d'Arpajon
Le mois d'août sur les bords du Rhin
École Nationale d'Agriculture de Rennes

Chronique d'œnologie méridionale

I. — AVANT-PROPOS

Conseils pour la vendange et la vinification. — Les lecteurs de la Revue sont assez éclairés sur nos « *tendances œnologiques* » et notre façon de concevoir la vendange et la vinification. Nous pourrions les dispenser de ces nouveaux conseils.

Il leur suffirait de consulter les renseignements fournis antérieurement, les enseignements gravés dans nos chroniques, pour réaliser une bonne vinification, c'est-à-dire de bons vins.

Mais il est de nouveaux lecteurs. Il est aussi quelques enseignements d'ordre général qui se précisent d'année en année. En conséquence, de nouveaux conseils ne sont pas inutiles. Certains lecteurs trouveront force répétitions, d'autres quelques nouveautés.

Que les uns nous pardonnent ces répétitions indispensables ; que les autres veuillent bien réfléchir et se rappeler nos chroniques antérieures.

Ces nouveaux conseils s'inspirent des idées directrices suivantes :

1° Produire des vins à faible acidité volatile, bien colorés, de bonne tenue et de qualité excellente.

2° Accroître la variété des vins et en particulier développer la production des vins rosés et des vins de café.

L'expérience nous a montré que pour obtenir une faible acidité volatile, il ne s'agissait pas d'accroître immodérément les quantités d'anhydride sulfureux. Les doses faibles suffisent, mais il est capital de les ajouter au fur et à mesure des apports et non pas à la fin du remplissage de la cuve, comme on le fait trop souvent. Enfin, il est essentiel de disposer d'une cave et d'un matériel viticole en parfait *état de propreté*.

La coloration est fonction d'un cuvage suffisant. Celui-ci conditionne pour une grande part la bonne tenue des vins. Il devrait durer environ huit jours, le temps de fermentation étant inclu dans cette durée.

La qualité sera fonction de la propreté de la cave et du matériel, de la conduite de la vinification, des précautions prises pendant le cuvage, des opérations ultérieures qui seront effectuées.

Pour tous ces chapitres, nous avons souligné en cette Revue le danger de tendances œnologiques fort regrettables ; nous n'y reviendrons pas.

Qu'on voie donc en ces conseils la conséquence pratique de l'enseignement que nous avons essayé de donner au cours de l'année écoulée.

II. — Préparation de la cave et du matériel vinaire

Cave. — On oublie trop souvent que la cave de vinification ne devrait servir qu'au logement du vin et du matériel vinicole. Aussi est-il profondément regrettable d'y voir parfois les objets les plus hétéroclites destinés à tout autre usage que le travail du vin, les uns dangereux, les autres odorants ; ou encore de voir la cave servir à de multiples usages dont quelques-uns risquent de donner aux vins, particulièrement sensibles, des odeurs ou goûts désagréables.

Autant que possible la cave doit être débarrassée de tout objet qui ne doit pas servir au travail du vin. Les murs nettoyés seront alors badigeonnés au lait de chaux. Le sol sera arrosé avec une solution de bisulfite de soude à 1 p. 100. Les objets moisis seront supprimés ou nettoyés à fond par grattage d'abord et traitement ensuite avec la solution de bisulfite ou une solution de permanganate de potasse à 3 p. 100.

Ainsi la cave apparaîtra propre, nette et dégagera une très faible odeur de SO^2. Dans ces conditions tous les mauvais germes seront détruits ou leur virulence considérablement atténuée.

Le plancher de la cave, où s'opère parfois le transport des raisins et le foulage, doit être également propre et net. Attention également aux substances toxiques ou malodorantes qui peuvent accidentellement se mélanger au vin. Après ce nettoyage, laver le plancher avec la solution de bisulfite.

Outillage vinaire. — Il convient de remettre en état et nettoyer parfaitement les seaux, hottes, charrettes et tombereaux. Après un lavage à grande eau et râclage avec un balai ou une brosse, laisser sécher au soleil si possible. Si l'on sentait une vague odeur de piqué ou de moisi, lessiver ce matériel à chaud avec une solution à 10 p. 100 de *carbonate de soude*. Ce lessivage sera suivi d'un rinçage à l'eau propre et si possible à la lance jusqu'à ce que toute trace de la solution de carbonate de soude ait disparu. Le matériel en bois subira, en outre, un lavage supplémentaire et final au moyen d'une solution de *bisulfite de soude à 5 p.* 100.

Laver les toiles utilisées, les filtres à manche à grande eau, puis les tremper dans la solution de bisulfite et les mettre ensuite à sécher.

Laver les tuyaux en caoutchouc au moyen de la solution de bisulfite à 1 p. 100, et les mettre à égoutter.

Les maies et les claies des pressoirs seront également brossées, rincées et lavées à l'eau bisulfitée. Les robinets ou raccords en cuivre seront vérifiés, nettoyés, les joints et les rondelles changés.

(*A suivre.*)

Michel Flanzy.

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 3 août.

Notre région méridionale connaît, depuis une huitaine, des conditions atmosphériques excellentes pour le vignoble. Après une longue période de pluies et de coups de soleil alternés, le temps s'est mis au beau et le soleil brille pratiquement sans interruption. Un vent du Nord fort opportun vient atténuer ce que la température pourrait avoir d'excessif.

La vigne ne peut que se ressentir très heureusement de cette amélioration météorologique. On pouvait craindre que la persistance d'un temps insuffisamment chaud et trop humide n'aggrave le retard de la végétation et ne provoque une extension dommageable des dégâts du mildiou, lesquels étaient déjà importants dans les régions que nous avons signalées.

Il faut espérer que le mois d'août ressemblera tout entier à ses débuts, car le vieux dicton en fait dépendre la qualité du vin et nous avons grand besoin, cette année, que la récolte nous donne satisfaction sur ce point. Les vins de petits degrés ont lourdement pesé sur la tendance, pendant la campagne qui se termine, et ont écarté de notre région une bonne partie des courants commerciaux, lesquels sont tout disposés à y revenir s'ils y trouvent les degrés nécessaires.

Si les vignes ont été copieusement aspergées de sulfate de cuivre pendant ces dernières semaines, il semble que l'ardeur des vignerons ait vivement fléchi depuis le retour du beau temps, bien meilleur anticryptogamique que ceux que nous fournit la chimie. Ils ont eu aussi le souci de limiter des frais qui seront assez élevés, cette année, sur ce chapitre.

La véraison que nous avons annoncée dans notre précédente chronique a fait quelques progrès. On en signale un peu partout les débuts dans les vignobles les plus hâtifs et elle se généralisera sous peu.

La présentation de la récolte sur pied, si elle n'est plus, dans certains vignobles du Midi, ce qu'elle était avant les attaques de mildiou, est néanmoins satisfaisante dans l'ensemble et très probablement supérieure à celle de l'an dernier. Le point important est de savoir à quel moment et dans quelles conditions on pourra vendanger, question très grave par les répercussions qu'elle aura sur la qualité du vin et sur le volume de la récolte et par suite sur la physionomie du marché et sur les sacrifices qui seront imposés aux vignerons pour l'assainissement.

Parallèlement à l'amélioration des circonstances atmosphériques, on doit signaler cette semaine que les dispositions plus satisfaisantes qui paraissaient se faire jour sur le marché des vins il y a une huitaine se sont trouvées largement confirmées et que les demandes et les sondages que nous avons déjà rapportés n'ont pas été sans lendemain.

Nous avions fait prévoir ce changement dès le mois dernier, quand nous calculions que l'importance des réserves que le commerce pouvait avoir à sa disposition tant dans ses chais qu'à la propriété le conduiraient vraisemblablement jusqu'au mois d'août. L'écoulement des vins se poursuivant sur un rythme à peu près constant, il était fatal que les demandes de réapprovisionnements se produisent à une échéance qu'on a essayé de reculer autant que possible dans l'espoir que le

fléchissement des cours qu'a marqué le mois de juillet aurait des lendemains.

Or, c'est le contraire qui s'est produit. La période d'incertitude qui a troublé le marché pendant quelque temps a pris fin. Les vignerons, qui avaient parfois prêté une oreille complaisante à des propos qu'on peut qualifier de « défaitistes », se sont ressaisis et ils ont compris que rien ne justifiait une appréciation tant soit peu pessimiste de la situation. Nous avons longuement développé ici-même les raisons qui militaient pour une reprise des affaires et des cours, tout en nous élevant contre les arguments tendancieux présentés par certains pour influencer défavorablement l'allure du marché.

Par ailleurs, les décisions prises par la « Commission de Coordination » ont produit la meilleure impression et coupé court définitivement aux interprétations douteuses. On sait maintenant officiellement — on le savait d'ailleurs déjà — que l'on retirera du marché, par la distillation, toutes les quantités de vins excédant les besoins et cet assainissement va commencer immédiatement, dès avant la fin de la campagne, à valoir pour la prochaine.

Le pittoresque ayant sa place même dans le domaine économique, on assiste aujourd'hui à une manifestation d'inquiétude qui ne manque pas de saveur. Ceux-là même qui craignaient, il y a peu de temps, que les stocks en fin de campagne et le rendement de la prochaine récolte soient largement excédentaires, s'inquiètent aujourd'hui en se demandant s'il n'est pas imprudent de distiller sans savoir s'il y aura assez de vin !

L'alcool retiré des vins en excédent sera payé aux vignerons sur la base de 1.080 francs l'hectolitre pour les cent premiers hectos, au lieu de 987 francs l'an dernier pour les livraisons qui seront faites avant le 15 novembre.

On se souvient que pour la campagne qui se termine, c'est au 31 mars qu'avait été fixée la date limite pour le paiement des alcools au prix fort. Or, par une tendance évidemment humaine, les vignerons avaient attendu jusqu'en janvier, février et mars avant de se décider à envoyer aux flammes les vins destinés à la distillation obligatoire, si bien que l'assainissement en avait été retardé d'autant. Cette année, on a voulu que cette opération indispensable pour assurer le bon équilibre du marché soit faite dès le début de la campagne.

Les distilleries coopératives qui sont généralement occupées en octobre et novembre, dans nos régions, à la distillation des marcs, pourront obtenir le même prix fort pour leurs alcools de vin jusqu'à une date qui dépassera le 15 novembre du temps qu'elles auront consacré au travail des marcs, élément indispensable également à l'assainissement du marché.

Les alcools de prestation seront payés aux vignerons aux environs de 810 fr. au lieu de 740 l'an dernier, les alcools viniques du contingent à 640 francs au lieu de 560 francs et les alcools viniques de prestation à 512 francs au lieu de 468 francs. Toutes ces augmentations sont la conséquence de l'élévation du prix du sucre, base des prix de tous les alcools depuis le décret du 30 juillet 1935.

Signalons également qu'en ce qui concerne l'échelonnement de la récolte 1939, il est certain que la première tranche comprendra, comme cette année, 15 p. 100 de la récolte avec minimum de 100 hectos par exploitation. Les prix des diverses tranches seront échelonnés de 15 fr. 50 à 17 francs le degré.

***

Le marché a accueilli favorablement ces décisions et le revirement qui s'y était déjà manifesté quelques jours auparavant l'avait bien disposé pour qu'il en soit heureusement influencé.

D'une part la distillation s'est portée aux achats sur la base minima de 14 fr. 50 puis de 15 francs le degré et les alcools de prestation se tiennent sur la base de 1.600 francs l'hecto.

D'autre part, les demandes nouvelles du commerce de consommation ont eu pour conséquence immédiate de provoquer chez les vignerons une réaction assez vive qui s'est traduite par la disparition d'un grand nombre de vendeurs et par l'augmentation des prétentions des autres. On a enregistré avec plaisir ce résultat que le fléchissement constaté depuis un mois a été en partie comblé en quelques jours.

Le commerce a également repris confiance et il l'a prouvé en reprenant goût aux affaires sur souches qu'il avait presque totalement délaissées. Et il doit payer 15 francs le degré pour trouver vendeur. Sous-marc on a parlé d'affaires traitées à 14 fr. 50.

En marchandises disponibles, on constate encore, pour des vins de même degré, des écarts de prix assez sensibles, comme il s'en produit souvent dans des périodes analogues.

En vins de 8°, il s'est fait quelques lots dans le Carcassonnais entre 116 et 120 francs l'hecto, prix également pratiqué dans les environs de Narbonne.

Des 8°5 ont été vendus à 127 francs et 128 francs dans la Salanque, de 125 à 130 francs dans l'Ouest de l'Aude, à 128 francs à Narbonne. Des 8°6 ont fait 125 francs à Béziers et des 8°7, 131 francs.

En vins de 9°, on trouve les prix de 135 à 140 francs en Roussillon et dans le Narbonnais, de 134 à 143 francs à Béziers, de 137 à 145 francs à Carcassonne et de 140 à 145 francs dans le Gard.

Les vins de 9°5 se sont tenus de 150 à 158 francs dans le Carcassonnais, autour de 155 francs à Narbonne, de 150 à 155 francs à Béziers. Des 9°6 ont été payés 152 francs en Roussillon et des 9°3, 150 et 152 francs près de Nîmes.

Pour les vins de 10°, on en a traité à 172 francs près de Perpignan, à 176 francs à Béziers et jusqu'à 178 francs dans les bons coteaux de l'Aude.

Des 10°5 ont atteint 185 francs dans les Hautes-Corbières et des 11°, 200 et 205 francs dans les bons vignobles des Aspres.

R. C.

Nouvelles du vignoble champenois

Les travaux de saison se poursuivent normalement, en dépit de pluies orageuses relativement fréquentes.

Le deuxième binage s'achève ainsi que le second rognage, accompagné, la plupart du temps, d'un léger effeuillage destiné à permettre l'exécution plus facile du premier traitement contre les chenilles de cochylis et d'eudémis de deuxième génération.

Les grappes se sont développées depuis une quinzaine de jours dans d'excellentes conditions.

Si la coulure n'a été nulle part aussi grave qu'en 1938, la chute de grains noués a été, par places, assez abondante, notamment : dans certaines contrées hâtives où de nombreuses grappes étaient déjà en fleur lorsque survint la période de refroidissement qui dura du 12 au 17 juin, ainsi que dans les vignes court-nouées ou chlorosées.

De nouvelles apparitions de taches blanches de mildiou ont été constatées les 1er, 5, 9 et 15 juillet et, à cette dernière date, on a trouvé dans quelques vignes des grappes atteintes de rot-gris. Comme cela arrive bien souvent lorsque des contaminations se produisent au moment où les raisins sont particulièrement vulnérables, le mildiou de la grappe a manifesté sa présence dans des propriétés où le feuillage était pour ainsi dire complètement intact.

Fort heureusement, le nombre des grappes atteintes de rot-gris est jusqu'alors très limité ; espérons qu'il en sera de même lorsque le rot-brun fera son apparition !

Quoi qu'il arrive, nous ne pensons pas que le mildiou, dont les spores d'hiver, déjà rares en 1937, ont été pour ainsi dire nulles en 1938, dont les manifestations tant soit peu importantes en 1939 ont été plutôt tardives, et qui, somme toute, ne s'est attaqué jusqu'alors qu'aux feuilles des extrémités des pousses, soit susceptible dans les vignes ayant reçu les traitements d'assurance normaux, de réduire d'une façon sensible la récolte.

Par contre, il n'est pas douteux que la présence des spores, issues des conidiophores qui se sont développés sur les taches apparues au cours des dernières semaines, constitue un danger : 1° pour les vignes dont la croissance des pousses a été retardée pour une cause quelconque ; 2° pour les jeunes plantations ; 3° pour les petites boutures greffées-soudées actuellement en pépinière.

Dans les premières, la prudence recommande de maintenir, sur les feuilles n'ayant pas encore atteint leur complet développement, une dose de cuivre suffisante, jusqu'à ce qu'elles aient pris cette consistance parcheminée qui indique qu'elles ont acquis un degré de résistance suffisant.

Dans les secondes, dont la croissance va précisément redoubler d'intensité jusqu'à l'automne, il sera bon de sulfater chaque fois que les pousses se seront allongées d'une trentaine de centimètres depuis l'exécution du traitement précédent.

Dans les troisièmes enfin, dans lesquelles la poussée de sève d'août se fait toujours vigoureusement sentir, il sera indispensable de veiller à ce que les jeunes pousses soient toujours maintenues couvertes de sels de cuivre.

Depuis le 15 juillet, l'oïdium a manifesté sa présence à plusieurs reprises aussi bien dans les vignes en chardonnay de la côte blanche que dans celles en pinot noir des autres régions du vignoble champenois. Il est à craindre que les viticulteurs, qui n'ont pas pris le soin d'effectuer les deux applications de soufre, soit incorporé aux bouillies anticryptogamiques, soit épandu à l'aide d'une poudreuse, avant, puis après la floraison, et le soufrage, au moment de la pleine fleur, dont l'expérience a démontré la nécessité, aient leurs raisins passablement endommagés, surtout si leurs vignes sont situées à proximité

de parcelles plus ou moins abandonnées dans lesquelles, aucun soufrage n'ayant été exécuté depuis plusieurs années, l'oïdium a pu se propager tout à son aise.

Le vol des papillons de cochylis et d'eudémis de deuxième génération est en cours. Contrariées constamment par la pluie, les captures de papillons ont déjà marqué un maximum d'intensité le 13 et le 14 juillet dans certaines contrées, le 18 et le 19 juillet dans d'autres.

Jusqu'à présent la proportion des papillons d'eudémis capturés a été de 6 p. 100 dans la Montagne de Reims et la Côte Blanche, de 15 p. 100 dans les grands crus de la Marne et de 17 p. 100 dans la région d'Epernay. Comme nous l'avons déjà signalé, l'évolution des chenilles d'eudémis de première génération ayant été contrariée cette année, il est à craindre que le gros vol de leurs papillons ait lieu beaucoup plus tard que celui des papillons de cochylis, comme cela s'est déjà produit plusieurs fois au cours des dernières années.

Vraisemblablement, un traitement avec des bouillies cupriques additionnées d'un produit insecticide agissant par ingestion, conformément aux conseils donnés par la Direction des Services Agricoles du Département de la Marne, sera exécuté, le lundi 23 juillet, dans l'ensemble de la Champagne. Il sera prudent, dans les vignobles qui ont eu à subir des dégâts assez importants de la part des chenilles de première génération et dans lesquels les papillons de deuxième génération se seront montrés en grand nombre, de procéder entre le 7 et le 12 août, à un second traitement de grappes avec des bouillies nicotinées et de prendre toutes dispositions utiles pour effectuer un poudrage avec un produit insecticide non susceptible de nuire à la qualité des raisins (poudre à base de roténone) au cas où le vol des papillons d'eudémis se prolongerait.

E. Moreau.

Le Conseil National Economique et l'organisation du marché des vins

En sa session du 12 juillet, le Conseil national économique a discuté deux rapports importants établis par M. Georges Chappaz, inspecteur général honoraire de l'agriculture, et qui étaient déjà approuvés par la Section professionnelle de la viticulture ainsi que par la Commission permanente.

Le premier de ces rapports concernait « *L'organisation du marché des vins de consommation courante* ». Après avoir retracé l'historique de la législation viticole, M. Chappaz a exposé la progression de cette législation parallèlement aux crises dont la viticulture française a souffert depuis l'invasion phylloxérique. Le rapporteur a proposé le maintien des réglemententations actuelles dont les points les plus importants dans l'assainissement du marché sont la distillation obligatoire et l'échelonnement des sorties de vins à la propriété. Il a indiqué quelques améliorations possibles. L'Assemblée a approuvé les conclusions qui lui étaient proposées.

Le second rapport était relatif à « *L'organisation du marché des vins à appellations d'origine* ».

M. Chappaz fit également l'historique des délimitations. Il montra le resserrement des mesures prises pour sauvegarder à la fois les droits des viticul-

teurs qui produisent des vins réputés et les droits des consommateurs à boire des vins authentiques. Il s'attacha surtout à exposer les progrès accomplis depuis que le décret-loi du 30 juillet 1935 a créé le Comité national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Nous reproduisons ci-dessous les conclusions de ce rapport :

« Le Conseil National Economique constate la crise grave qui frappe actuellement le marché des vins à appellation d'origine par suite surtout de la situation du marché extérieur.

« Il estime qu'il est indispensable de poursuivre sur le plan international la définition du vin et de l'eau-de-vie à appellation d'origine adoptée par le Congrès International de Paris en 1937.

« La législation des vins et des eaux-de-vie à appellation d'origine n'est qu'un chapitre de la législation viticole en vigueur. Elle repose entièrement sur l'action du Comité National des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie, qui est un exemple remarquable de collaboration féconde entre les viticulteurs, les négociants en vins d'une part, le Gouvernement et le Parlement d'autre part.

« Cette législation doit être poursuivie avec méthode. Plus encore que pour les vins de consommation courante, elle doit réaliser une discipline améliorant sans cesse la qualité et conservant soigneusement les caractères qui ont fait la réputation de nos grands vins.

« Le Comité national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie, qui a accompli une tâche considérable en proposant depuis sa création les décrets réglementant les plus importantes de nos appellations, doit s'appliquer maintenant à en organiser le contrôle et assurer la réalisation des règles décrétées.

« Les administrations chargées du contrôle devraient se répartir le travail avec méthode et assurer la collaboration constante avec le Comité National notamment, dans les vignobles, avec les agents techniques du Comité. Un gros effort doit être fait sur le contrôle des déclarations de récolte, base de la surveillance des vins partant de la production vers la consommation.

« Sous les auspices du Comité National des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie, doit s'établir avec méthode un état civil des exploitations et des lieuxdits bénéficiant d'une appellation d'origine avec indication de leurs caractéristiques, notamment des cépages cultivés et des systèmes de taille pratiqués.

« Dans chaque région, le Comité National des appellations d'origine devrait proposer la constitution pour chaque appellation, ou par groupe d'appellations, de Commissions chargées, comme celle de la Champagne, de veiller aux traditions assurant la conservation des usages et des caractères locaux, loyaux et constants, ces Commissions réunissant des représentants des Associations de producteurs et de négociants intéressés à la défense des appellations, auxquels seraient adjoints les représentants des administrations qualifiées.

« Le marché des vins et des eaux-de-vie à appellations d'origine ne saurait être soutenu si l'exportation n'est pas un important débouché.

« Il est donc nécessaire que le Gouvernement (Ministère des Affaires Etrangères, Ministère du Commerce, Ministère de l'Agriculture) poursuive avec

persévérance sa politique d'exportation, en collaboration étroite avec le Comité national des Appellations d'origine et la Commission d'exportation des vins de France.

« Indépendamment des réductions de droits, des élargissements de contingents, l'attention des négociateurs doit être attirée sur les taxes intérieures parfois prohibitives, les difficultés d'attribution des devises nécessaires à nos exportateurs, la suppression des taxes ad valorem, la diminution des charges imposées à nos vins en bouteilles, la simplification des formalités tracassières qui négligent les garanties données par nos laboratoires français.

« La défense de nos appellations d'origine à l'étranger devrait être reprise sous la forme internationale par une révision de la convention de Madrid. Mais elle peut faire l'objet de clauses très importantes déjà obtenues dans certains accords commerciaux ; notamment les agents du Comité national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie devraient être agréés pour procéder à la répression des fraudes sur les appellations d'origine à l'étranger en accord avec les agents commerciaux de nos ambassades et consulats.

« La propagande en faveur des vins à appellations d'origine est dans les attributions du Comité National de propagande en faveur du vin, qui l'a déjà conduite avec activité. Elle comporte naturellement une collaboration étroite avec le Comité national des appellations d'origine. Cette propagande doit être menée à l'étranger avec prudence en prenant avis de la Commission d'Exportation des vins de France et en tenant compte des situations créées par notre commerce d'exportation pour le plus grand bien de la réputation de nos grands vins et de nos eaux-de-vie d'origine. Elle semble comporter surtout une présentation méthodique de nos vins et eaux-de-vie et une éducation des consommateurs.»

Le Conseil national économique a approuvé à l'unanimité ces conclusions.

Les dispositions fiscales des nouveaux décrets-lois

Paris, 31 juillet.

Dans le décret-loi relatif à la famille et à la natalité françaises, le quatrième paragraphe de l'article 23 du code des contributions indirectes est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :

Art. 23. — Une surtaxe de 300 francs par hectolitre d'alcool pur acquittée à la fabrication ou à l'importation dans les conditions fixées par décret est établie en addition au droit de consommation sur les spiritueux anisés renfermant moins de 40 grammes de sucre par litre et, en général, sur toutes les boissons apéritives à base de vin ou d'alcool soumises aux droits et régime de l'alcool (bitters, amers, vins de liqueur, vermouths, apéritifs à base de vin et boissons similaires, etc.).

Sont remises en vigueur pour la perception de cette surtaxe les dispositions des alinéas, 2, 3 et 5 de l'article 15 de la loi du 30 janvier 1937, qui sont étendues à toutes les boissons visées ci-dessus à l'égard des boissons anisées pour lesquelles est abrogée l'obligation de l'édulcoration édictée par le décret du 24 octobre 1922. La surtaxe est perçue sur un minimum de 40°.

Dans le délai de trois jours suivant la promulgation du présent décret, les négociants qui profitent du crédit des droits devront déclarer à la recette buraliste des contributions indirectes leurs stocks de boissons passibles de la surtaxe. Les quantités en cours de transport à la date de la publication du présent décret seront déclarées dans les trois jours suivant leur arrivée à destination.

Les quantités déclarées seront reprises par voie d'inventaire et soumises au paiement de la suratxe.

Tout défaut de déclaration ou toute déclaration inexacte comportera, en sus du paiement des droits éludés, le paiement d'une amende égale au triple de ces droits.

En outre :

L'article 138 du code de la famille dispose, qu' à compter du 1er août 1940, le premier alinéa de l'article 51 *bis* du code des contributions indirectes est modifié ainsi qu'il suit :

Dans les départements où, après avis de la Chambre de Commerce et de la Chambre d'Agriculture, la demande en sera faite par le Conseil général, les bouilleurs de cru seront dispensés de toute déclaration de fabrication et affranchis de l'exercice moyennant le paiement pour chaque campagne de distillation comptée du 1er août au 31 juillet de l'année suivante, d'une somme forfaitaire correspondant pour l'ensemble du département au double de la moyenne des quantités d'alcool pur fabriquées par cette catégorie de producteurs en sus de leur allocation en franchise et réserves à leur consommation familiale pendant les campagnes 1929, 1930 à 1933-1934 inclus.

ART. 139. — A compter du 1er août 1940, le quatrième paragraphe de l'article 51 quinquiès du code des contributions indirectes est modifié ainsi qu'il suit :

Corrélativement, le montant du forfait départemental est réduit en fonction du double des quantités d'alcool pur fabriquées et imposées pendant les campagnes 1929-1930 à 1933-1934 sur les exploitations des bouilleurs de cru soumis au régime de la déclaration contrôlée et retenues pour la détermination du forfait.

A défaut de ce critérium, lorsque la consistance de l'exploitation a été modifiée depuis le 1er août 1934, la déduction est opérée d'après la moyenne des quantités imposées pendant les campagnes de référence dans les exploitations de la commune ayant une consistance sensiblement égale.

ART. 140. — Sont doublées les pénalités édictées par les articles 49 et 84 du code des contributions indirectes lorsqu'il s'agira d'opérations de distillation effectuées à l'aide d'un alambic non muni du compteur réglementaire. En outre, les délinquants pourront être condamnés à une peine d'emprisonnement de six jours à six mois.

La Foire aux Haricots d'Arpajon aura lieu les 15, 16, 17 et 18 septembre 1939

Le Comité d'organisation de la « Foire aux Haricots », manifestation désormais entrée dans les us et coutumes de l'Ile-de-France, a déjà tenu plusieurs importantes réunions.

La date des 15, 16, 17 et 18 septembre 1939 a été retenue. Ces jours-là, Arpa-

jon, accueillante et charmante cité, verra se dérouler toute une suite de fêtes, de jour et de nuit, d'épreuves et de concours divers dont nous aurons l'occasion de reparler.

Sous les antiques Halles, monument classé du XV^e siècle, se tiendra comme à l'ordinaire la plus belle exposition agricole et horticole de la région qui, chaque année, fait l'émerveillement des dizaines de milliers de personnes qui, à cette époque, honorent Arpajon de leur visite.

Rappelons que cette intéressante manifestation est organisée par *Les Amis de l'Agriculture de Seine-et-Oise*, avec le concours de *La Gazette de Seine-et-Oise* et du *Journal*, sous le patronage du Conseil municipal et des commerçants d'Arpajon, de la Chambre de Commerce de Corbeil-Etampes et de la Chambre d'Agriculture de Seine-et-Oise.

Pour tous renseignements concernant la Foire aux Haricots, s'adresser à M. Georges Ciret, commissaire général, boulevard Aristide-Briand, à Arpajon (Seine-et-Oise).

Le mois d'août sur les bords du Rhin

On vient sur les bords du Rhin au printemps, lorsque fleurissent les amandiers et les cerisiers, bien avant la floraison dans les autres contrées allemandes, ou en automne. Aucune région de l'Allemagne n'est si favorisée par le climat que le pays rhénan. Après un été où les forces de la nature se sont déployées plus qu'en aucune autre contrée, l'automne distille ces sucs qui font la richesse du pays. Nombreux seront cette année ceux qui viendront jouir de ce merveilleux spectacle d'un automne somptueux, parmi ces visiteurs se trouveront les personnes qui se rendront au *Congrès International de la Vigne et du Vin (21-30 août) à Bad-Kreuznach*. Les uns chercheront le repos et la détente, les autres voudront voir les vendanges à l'ouest du Reich. A l'automne, les bords du Rhin et de ses affluents, les vallées et les collines, resplendissent de couleurs et étalement la munificence de leurs richesses.

École Nationale d'Agriculture de Rennes

Comme chaque année, l'Ecole Nationale d'Agriculture de Rennes peut fournir aux agriculteurs des semences de blés et avoines de première reproduction à des prix modérés.

Blés : Vilmorin, 27, Téverson, Hybride 46 (Fl. Desprez), Hybride 40 (Benoît), D. C. Tourneur, Hâtif de Wattines, Inversable Bordeaux.

Avoine : Noire inversable de printemps.

Demander la notice de renseignements à la Direction de l'Ecole Nationale d'Agriculture, rue de Saint-Brieuc, Rennes (I.-et-V.). Tél. : 26-53.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 215 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 240 fr. Vin blanc supérieur, 260 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 290 fr. et au-dessus ; 10°, 300 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 9° ½ à 10°, 330 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 740 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 760 fr. Picolo, 760 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 1.000 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1.015 fr. la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 24.000 à 28.000 fr. ; 2es crus, de 10.000 à 14.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.500 à 18.000 fr. ; 2es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 14.000 à 16.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 7.000 à 10.000 fr. ; 2es crus, 5.000 à 6.500 fr. Paysans, 2.500 à 3.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 5.200 à 6.500 fr. ; Graves, 4.400 à 5.200 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 4.200 à 5.000 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 750 à 900 fr. ; Mâconnais, 650 à 700 fr. ; Blancs Mâconnais, 2e choix, 900 à 1.000 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 1.100 à 1.200 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 280 à 400 fr. Vins blancs de Blois, 250 à 400 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1938 : Muscadet, 550 à 650 fr. ; Gros plants, 275 à 325 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouge, 10° à 10°5 : 20 fr. à 20 fr. 50 ; Rosés 20 fr. à 20 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes* (*7 Août 1939*). — *Cote officielle*, logés rouges, 8° à 9°, 14 fr. 75 à 15 fr. ; 9° à 10°, 15 fr. 25 à 17 fr. 25 ; Vins de café, 10° à 12° ; Blancs, 9°5 à 12° ; Clairette. Costières, 9°5 à 10°5, 16 à 18 fr. le degré-hectolitre.

Montpellier (*8 Août*). — Vins Rouges 1938, 8° à 9°, 120 à 140 fr. l'hectolitre, moyenne 9°, 15 fr. ; blancs, » fr. » à » fr. »

Béziers (*4 Août*). — Rouges, 1938, 8°5 à 9°5, » fr. » à » fr. » ; moyenne, 9°, 16 fr. » ; Rosés, 9°5 à » fr. » ; Blancs, 9°5, à 10°, » fr. » à » fr. ».

Minervois (*6 Août*). — Marché d'Olonzac, de 8°5 à 10°, de 116 à » fr. l'hectolitre avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*9 Août*). — Rouges de 8° à 11°, 15 fr. à 18 fr. 25 le degré.

Carcassonne (*5 Août*). — Vins rouges de 1938, 8°, 8°5, 9°, 9°5, 10° à 10°5, 116, 125, 138, 150, 170 à 180 fr. l'hl.

Narbonne (*3 Août*). — Vins rouges 1938, 8° à 10°5, 15 à 18 fr. Insuffisance d'affaire.

Sète (*2 Août*). — Rouges, 15 fr. 50 à 17 fr. 50 ; Rosés, 15 fr. 50 à 17 fr. 50 ; Blancs, 16 fr. à 17 fr. 75.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 204 fr. » le quintal, orges, 96 fr. à 105 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 114 fr. » à 118 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 106 fr. » à 110 fr. ». — sons, 73 à 76 fr. — Recoupettes, 64 à 66 fr.

Pommes de terres. — Sterling, 70 à 80 fr. ; Hollande commune, 130 à 170 fr. Saucisse rouge, 170 à 180 fr. ; Nouvelle d'Algérie rouges, 230 à 250 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgrs à Paris : Paille de blé, 225 à 265 fr. paille d'avoine, de 230 à 270 fr. ; paille de seigle, 220 à 260 fr. ; luzerne, 385 à 465 fr. ; foin, 400 à 480 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 800 à 900 fr. ; sainfoin du Midi, 200 à 250 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés demi-blancs, 130 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés, 128 fr. ; de palmistes, 83 fr.

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 332 fr.

Bétail (La Villette le kg. viande nette suivant qualité). — **Bœuf**, 5 fr. » à 19 fr. » — **Veau**, 8 fr. 50 à 19 fr. 50 — **Mouton**, 6 fr. à 33 fr. ». — **Demi-porc**, 15 fr. à 16 fr. 50. — **Longe**, 17 fr. 50 à 20 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 368 fr. 45 **par 100 kgs départ Paris.** — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 %, 14 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 80 fr. 20 ; chlorure de potassium, 49 %, 58 fr.95. — *Engrais azotés* : *Tourteaux d'arachides deshuilés* 8 % d'azote, 92 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 131 fr. 50 à 137 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 115 à 118 fr. les 100 kgs. ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 128 fr. à 132 fr. » ; Phosphate d'ammoniaque, 300 fr. les 100 kgs. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 41 fr. 80 à 51 fr. » les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr.50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2% d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 135 fr. 50 à 138 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 61 fr. corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 165 à 166 fr. ; trituré 142 à 143 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 340 fr. les 100 kgs ; **Verdet**, neutre 31,5 % de cuivre métal, 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 24 fr. — **Chaux agricole ½** éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 140 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 68 fr. 75 (**départ usine**) **les** 100 **kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb, 5 fr. 50 le kg.** — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs — Bananes, 400 à 450 fr. — Oranges, 780 à 800 fr. — Fraises de **Paris**, 400 à 700 fr. — **Cerises, 150 à 600 fr.** — **Amandes vertes,** 350 à 700 **fr.** — Abricots, 400 à 480 fr. — Prunes, 300 à 550 fr. — **Pêches,** 200 à 600 **fr.** Cassis 350 à 600 fr. — **Groseilles,** 150 à 200 **fr.** — Framboises 650 à 850 fr. — Figues, 450 à 600 **fr.**

Choux-fleurs, 100 à 350 fr. ; Artichauts, 50 à 70 fr. — Oseille, 40 à 60 fr. — Epinards, 100 à 200 fr. — Pois verts du Midi, 80 à 170 fr. — Fèves, 80 à 120 fr. Tomates, 150 à 260 fr. — Oignons, 200 à 260 fr. — Poireaux, 700 à 900 fr. les 100 bottes. — Laitues, 5 à 20 fr. — Haricots verts, 125 à 300 fr. — Carottes, 60 à 110 fr. — Navets, 150 à 250 fr. — Cresson, 75 à 140 fr. les 216 bottes. — **Melons de Nantes** 5 à 12 fr.

Le Gérant : **F. GRISARD.**

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, place Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France

Un produit ** CUPRA **

BOUILLIE CUPRIQUE INSTANTANÉE
garantie 16 ou 32 % de cuivre métal

Sous forme d'

OXYCHLORURE
tétracuivrique

Emploi facile par simple dilution dans l'eau
Suspension parfaite
Efficacité infaillible

SULFATE DE CUIVRE 99-100 %
POUDRES CUPRIQUES
ARSENIATES DE PLOMB
NICOTINES

LA GAULOISE
Société Générale de l'Industrie Cuprique

ADMINISTRATION :
32, Rue Thomassin
LYON

USINES :
LE PONTET (Vaucluse)
SAINT-FONS (Rhône)

Tél. : Franklin 64-64

La plus ancienne marque — prouve son efficacité depuis 2 ans

Souvent copié — Jamais égalé

Pour tous renseignements, s'adresser au

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL

Société fondée en 1886

Siège social : 25, Rue de Clichy - PARIS

AGENCES ET USINE : **Marseille, Montpellier, Moulins, Nantes**

VIRICUIVRE

32 A ou 32 V

Garanti 32 % de Cuivre Métal

sous forme d'

OXYCHLORURE

Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL

10, Quai de Serin, LYON

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos **vendanges**
ou vos **moûts** *blancs et rosés*

avec le Bio-Sulfite Jacquemin

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble.

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée.

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

Société de Produits Chimiques Industriels & Viticoles

au capital de 2.950.000 francs

Siège Social : 47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (V°)
USINE A BAUCAIRE (Gard)

R. C. Paris, n° 45.079

TOUS PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES VÉGÉTAUX

ADHESOL pour rendre toutes les bouillies mouillantes et adhérentes.

ARSENIATE DE PLOMB NAISSANT BALLARD.
Le plus actif des composés arsenicaux.

ARSENIATE DE PLOMB (diplombique) PUR 98/99 % de pureté,
de suspension parfaite.

ARSENIATE DE PLOMB POUDRE OU PATE 50/52 %.

ROTERIS en poudre, à divers titres de ROTENONE 1 %, 0,50%, 0,25 %, provenant du DERRIS ELLIPTICA.

Notice et renseignements sur demande.

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

Pour faire du Vin et du Bon !

traitez vos vignes

à la

Bouillie Michel Perret

ou au

Verdet Neutre Emeraude

Dosages Garantis. — 46 années de références et de succès

Société Nouvelle des Établissements Silvestre

7, Place Bellecour, 7 - LYON

Les plus importantes cultures de plants de fraisiers de la Vallée de la Loire aux Pépinières réputées

CHARLES CAILLÉ AINÉ

FONDÉES EN 1780

105, rue du Général-Buat, à Nantes

200 variétés à gros et à petits fruits, dont 35 remontants produisant de Mai à Octobre

Pommiers à cidre et à couteaux - Poiriers formés en plein rapport - Conifères - Arbustes à fleurs les plus rares - Peupliers - Rosiers - Cactées - Bambou - Arbuste incomparable, très riche collection unique en France - Somptueuse collection de Dahlias et Cannas Français, Hollandais, Américains

Également 100 COLIS-POSTAUX-RÉCLAME différents, **franco port et d'emballage**

Catalogue et 10 Notices supplémentaires franco

Remise de 10 % accordée aux lecteurs de la *Revue de Viticulture*

TÉLÉPHONE : 121-59

EUDÉMIS & COCHYLIS

sont combattus efficacement par le

BORTOX

EUDÉMIS - COCHYLIS

Insecticide Roténoné à base de Derris elliptica

POUDRAGES AUTORISÉS PAR LA LOI JUSQU'A LA RÉCOLTE

car SANS DANGER pour les hommes et les animaux domestiques

C^IE BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES

Société Anonyme - Capital 35 Millions

USINES : BORDEAUX - SÈTE - ROUEN - NANTES

28, Place Gambetta, 28 — BORDEAUX

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta S^T MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23:944

MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON

SOUFRE JAUNE VENTILÉ

SOUFRE JAUNE VITICOLE

SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE

SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES

SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON

12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON

Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

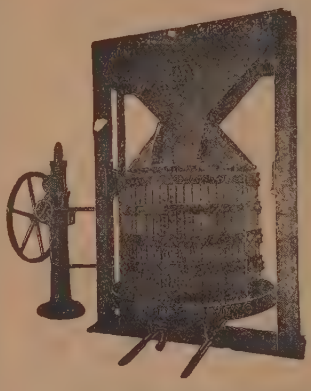
Les Bouillies au Carbonate de Soude Solvay permettent une répartition uniforme du cuivre

ETS MARMONIER FILS

S. A. R. Capital 3.000.000 fr. :—: *29, Rue des Tuiliers*

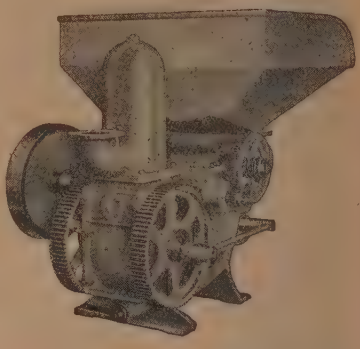
LYON

R. C. Lyon B. 7738



MATÉRIEL
VINICOLE
MODERNE
LE PLUS
PERFECTIONNÉ

Installations complètes de celliers

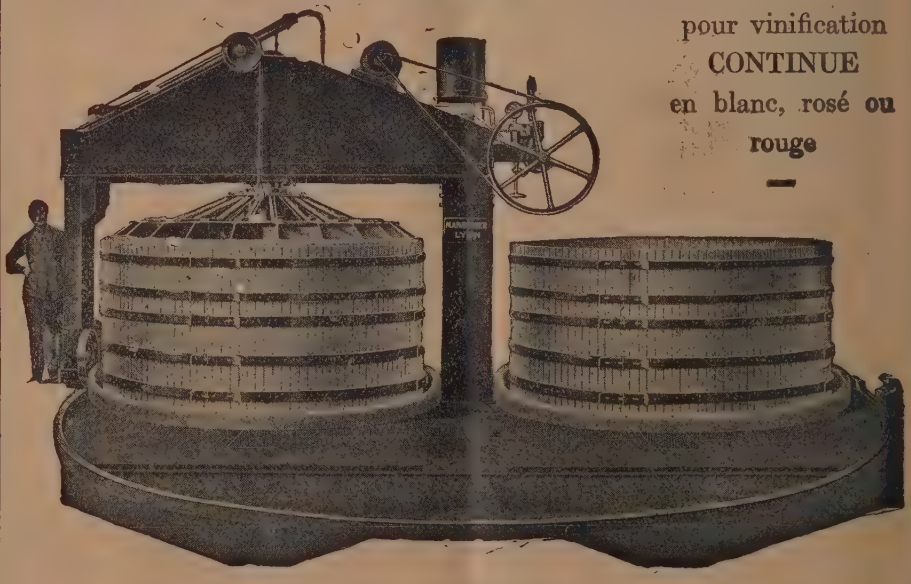


PRESSES HYDRAULIQUES EN ACIER
(Breveté S. G. D. G.)
Pressoirs à bras et au moteur

REFOULOIRS DE VENDANGE
(Breveté S. G. D. G.)
Pressoirs AUTO DÉCLIC

POMPES ET MOTO-POMPES - ÉGOUTTOIRS ROTATIFS - ÉMIETTEUSES

PRESSOIR HYDRAULIQUE CHAMPENOIS A GRANDE PRODUCTION
pour vinification
CONTINUE
en blanc, rosé ou rouge



CATALOGUE FRANCO ET DEVIS SUR DEMANDES

CONTRE l'OÏDIUM

EMPLOYEZ LE

Soufre d'Apt

Impalpable et Mouillable
s'utilise indifféremment à Sec ou en Bouillie

Moins de 3 à 5 pour cent de refus au tamis maille 200
Totalité du soufre soluble dans le sulfure de carbone

AVANTAGES

Finesse extrême
Mouillabilité naturelle

Maximum d'adhérence
Très actif
Ne cause pas de brûlures

TOUS LES PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES CULTURES
ET LA CONSERVATION DES RÉCOLTES

Mines de Soufre d'Apt

LES SEULES EN EXPLOITATION DANS LE VAUCLUSE

SIÈGE SOCIAL : 5, rue de Nîmes. — **ARLES** (B.-du-Rh.)

Téléphone 2-16 et 6-66 Télégr. SULFUROL-ARLES

Exigez le mot MINES

La plus belle Publication viticole

AMPELOGRAPHIE

par MM. VIALA et VERMOREL

avec la Collaboration des principaux

Viticulteurs Français et Etrangers

SUPERBE OUVRAGE

Le plus complet sur la vigne

UNIQUE AU MONDE

7 BEAUX VOLUMES (in-folio : format 35×25)

3.200 pages de texte
500 planches en couleurs
70 planches en phototypie
840 gravures en noir

Prix de faveur :

Les 7 volumes en fascicules . . . . . 1.000 fr.

Reliure facultative avec planches montées sur onglets, supplément de. . . . . 350 fr.

Livraison gare Villefranche

Tous les cépages du monde sont décrits par les spécialistes de compétence reconnue.

500 RAISINS sont représentés en grandeur naturelle avec leurs feuilles et leur coloration.

S'adresser à LA REVUE DE VITICULTURE

35, Boulevard Saint-Michel. — PARIS (Ve)

HAVAS

BOUILLIES SCHLŒSING

CUPRIQUES 12, 70 & 15 pour cent de cuivre méta.

CUPRO-ARSENICALE pour vignes et arbres fruitiers

DORYPHORIQUE pour pommes de terre

SOUFRES NOIRS ORDINAIRE, CUPRIQUE, NICOTINÉS

VERT SCHLŒSING, acéto-arsénite de cuivre aussi actif, moins cher que les meilleurs arséniates

Polysulfor, *bouillie sulfocalcique très active*

PARASITOX, *détruit en poudrages tous insectes nuisibles aux cultures*

Massacrol, liquide radical contre les pucerons des fruitiers, etc.

Fourmicide, anéantit les fourmilières

Dorypoudre, *détruit le doryphore par poudrages.*

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

COGNAC

HENNESSY

IMPRIMÉ PAR L'IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE POULET-MALASSIS, ALENÇON (Orne) - France